VISIT…

LANZAROTE Caliente.com

грибы

лучшие
рецепты
домашних заготовок

КОМСОМОЛЬСКАЯ ПРАВДА



грибы

28 лучших рецептов

КОМСОМОЛЬСКАЯ ПРАВДА

Консервируем грибы

Грибы традиционно используются в русской кухне, испокон веку из них готовят самые разные блюда. Но соленые или маринованные грибочки – это особая статья. При одном только взгляде на них уже текут слюнки!

Рецептов заготовки грибов впрок изобретено достаточно. Выбор за вами, но прежде чем приступать к столь деликатному делу, необходимо правильно подготовить не только сами грибы, но и посуду, в которой они будут храниться.

Грибы – продукт скоропортящийся, а потому они требуют быстрой обработки. Для начала их надо рассортировать по видам (даже если будут использоваться в смеси) и по размеру, очистить от сора и грязи. В крайнем случае грибы можно оставить на 12 часов в прохладном, хорошо проветриваемом помещении, выложив на бумагу в один слой.

Чтобы грибы было легче очистить, их можно замочить в воде, но долго держать в таком состоянии не следует, потому что вода быстро впитывается в шляпки грибов, особенно губчатых (белых, подосиновиков, подберезовиков, маслят, моховиков).

Чистят грибы следующим образом: срезают нижнюю часть ножек, если на ней остались корешки. Если грибы крупные, то ножки отрезают (их, как правило, консервируют отдельно). Если по бокам ножки имеются загрязнения, то их необходимо срезать или счистить. Со шляпок соскабливают ножом размокшие листья и траву, вырезают поврежденные места. У маслят и сыроежек со шляпок снимают кожицу.

Многие очищенные грибы (маслята, моховики, шампиньоны, рыжики, подосиновики) почти мгновенно темнеют. Чтобы этого не случилось, грибы сразу же опускают в подсоленную или подкисленную воду.

Очищенные грибы выложите в дуршлаг, промойте, многократно погружая в большую емкость с холодной водой. Дайте воде стечь.

Для консервирования грибов в домашних условиях используются в основном стеклянные банки. Их необходимо тщательно промыть с мылом, затем простерилизовать. Для этого в кастрюлю с решеткой-вкладышем или на чайник с кипящей водой установите банку вверх дном и выдержите 10–15 минут. Можно стерилизовать банки и в духовке. Для этого поставьте их на противень и прогревайте 30 минут при 120–150 °С. Для закупорки грибов пользуйтесь полиэтиленовыми крышками, которые перед использованием нужно тщательно промыть горячей водой, а затем ошпарить, или пергаментом. При консервировании грибов нельзя использовать жестяные крышки и закрывать их герметично, так как это может привести к тяжелейшему заболеванию – ботулизму. Риск возрастает, если речь идет о консервах с низким содержанием уксуса.

При консервировании грибов часто применяют тепловую обработку. Благодаря ей устраняется горечь, но при этом вкус и аромат грибов несколько теряется. Некоторые грибы перед консервированием не варят, а бланшируют, то есть опускают в кипяток или держат над паром несколько минут, затем сразу же помещают в холодную воду.

Пастеризация – это нагревание продукта до 80–90 °С. Для этого на дно широкой кастрюли уложите деревянный круг или салфетку, сложенную в несколько раз, налейте горячей воды и установите банки, медленно погружая их в воду, чтобы они не лопнули. Банки должны располагаться в кастрюле так, чтобы они не соприкасались ни со стенками посуды, ни друг с другом. При необходимости долейте воду в кастрюлю, чтобы вода была на уровне 1–2 см ниже края банок. Поместите в кастрюлю термометр с поплавком и начните нагревать воду. Началом пастеризации считается момент, когда температура воды достигает 80 °С.

Стерилизация – это нагревание продукта до 100 °С и выше. Проводят ее так же, как и пастеризацию, но воду доводят до кипения и с этого момента ведут отсчет времени. Время стерилизации грибов зависит от размера банок и способа приготовления грибов, но в любом случае длится не менее 30 минут. Конкретное время указывается в приведенных ниже рецептах.

Консервы из грибов необходимо хранить на холоде. Оптимальная температура – не ниже 1 °С и не выше 7 °С.

Грибы – на стол!

О полезных свойствах грибов рассказывает руководитель Самарского НИИ диетологии и диетотерапии доктор медицинских наук Михаил Гинзбург



Грибы – низкокалорийный продукт: их энергетическая ценность такая же, как у овощей, если, конечно, в процессе приготовления не используется слишком много масла или сметаны. К тому же грибы являются богатым источником калия и пищевых волокон.

В качестве низкокалорийного продукта лучше всего есть соленые грибы, но злоупотреблять ими людям с повышенным артериальным давлением нельзя. Взрослым в день рекомендуется съедать не более 100 г соленых грибов или 50 г блюда, приготовленного из свежих или сушеных грибов. Детям с 5 лет можно давать не более столовой ложки грибов в день, и не в качестве самостоятельно блюда, а в виде дополнения к гарниру.

Собираясь в лес за грибами, помните, что порой ядовитые грибы сложно отличить от съедобных, поэтому в свою корзинку кладите только те грибы, в которых абсолютно уверены.

ВАЖНО!

Даже съедобные грибы содержат яды и другие токсичные вещества, которые они активно поглощают из окружающей среды, способные вызывать раздражение желудка, изжогу и тяжесть, поэтому тщательно соблюдайте все рекомендации по приготовлению грибов.



Грибной суп
от ведущей программы «Едим дома» Юлии Высоцкой

На 500 г свежих грибов:

4 ст. ложки оливкового масла
1 головка репчатого лука
3–4 клубня картофеля
4 ст. ложки сливочного масла
1 морковь
зелень
молотый черный перец
соль



1 Лук очистите, нарежьте кольцами, обжарьте его на смеси оливкового и сливочного масла.

2 Грибы промойте, нарежьте небольшими кусочками. Добавьте их к луку и обжаривайте до золотистого цвета (10–15 минут), затем посолите и поперчите по вкусу.

3 Очищенные картофель и морковь нарежьте кубиками, уложите в кастрюлю и залейте кипящей водой. Добавьте обжаренные грибы и лук.

4 Варите суп 20 минут на слабом огне, посолите.

5 Разлейте суп по тарелкам, перед подачей посыпьте рубленой зеленью.

Свежие грибы можно заменить замороженными или сушеными (из расчета: 100 г свежих = 10 г сушеных грибов). О том, как сушить грибы, мы расскажем в нашей книге.





Грибы
натуральные

На 2–3 кг грибов:

1 л воды
20 г соли
5 г лимонной кислоты

1 В кипящей воде растворите соль и лимонную кислоту. Добавьте обработанные грибы и варите их, снимая пену, до тех пор, пока они не опустятся на дно кастрюли.

2 Готовые грибы уложите в подготовленные банки, залейте процеженным отваром. Банки наполняйте на 1,5 см ниже уровня горлышка. Банки пастеризуйте при 95 °С:

- пол-литровые – 30 минут
- литровые и двухлитровые – 40 минут
- трехлитровые – 50 минут

3 Банки закройте полиэтиленовыми крышками, дайте остыть при комнатной температуре.

4 Храните грибы на холоде.

Такие грибы можно жарить, но предварительно их нужно ополоснуть холодной кипяченой водой.





Грибы замороженные

Замораживание грибов является одним из самых простых и доступных способов их консервирования, поскольку ни сам процесс, ни предварительная обработка грибов не предусматривают сложных технологических операций.

Белые грибы (боровики), подберезовики, подосиновики, лисички очистите от загрязнений и хорошо промойте. У очищенных маслят, сыроежек и шампиньонов со шляпок снимите кожицу.

Грибы можно замораживать целиком, а можно предварительно отделить шляпки от ножек или нарезать грибы ломтиками.

Подготовленные грибы охладите, уложите в пакеты или формы и заморозьте в морозильной камере при –18 °C.

Грибы можно замораживать не только сырыми, но и вареными или жареными.

Варка грибов описана в следующем рецепте (см. с. 11).

Жарят грибы обычным способом: на сковороде нагрейте небольшое количество растительного масла, выложите нарезанные ломтиками грибы и жарьте их на среднем огне, помешивая, пока из них полностью не испарится влага.

Хранить замороженные грибы можно до 6 месяцев.

Вареными или жареными рекомендуется замораживать молодые шампиньоны, рыжики, крупные и мясистые сыроежки.





Грибы вареные замороженные

На 1 кг грибов:

30 г соли

4–5 горошин душистого перца

2–3 бутона гвоздики

2 лавровых листа

1 звездочка бадьяна

1 У подготовленных грибов (белых, подберезовиков, подосиновиков, маслят, сыроежек, шампиньонов, опят) отделите ножки от шляпок.

2 Залейте по отдельности шляпки и ножки небольшим количеством горячей воды, доведите ее до кипения, добавьте соль, душистый перец, гвоздику, лавровый лист и бадьян.

3 Как только вода закипит, уменьшите нагрев до слабого. Варите шляпки 8–10 минут, а ножки – 15-20 минут. Лисички и опята варите 25–30 минут.

4 Готовые грибы откиньте на дуршлаг, дайте воде хорошенько стечь. Плотно уложите охлажденные грибы в формы или пакеты и поместите в морозильную камеру.

Грибной отвар используйте для приготовления супов. Его также можно заморозить. Для этого сначала отвар охладите, затем разлейте в формы и поместите в морозильную камеру.





Грибы сушеные

Для сушки пригодны все виды грибов, не требующие тепловой обработки (белые грибы, подберезовики, лисички). Сушат молодые, свежие грибы, собранные в сухую погоду.

Перед сушкой грибы рассортируйте, очистите увлажненной мягкой щеточкой или ножом. Мыть грибы не следует.

У старых грибов удалите нижний слой шляпки. У крупных грибов отделите шляпки от ножек, разрежьте шляпки пополам или на четыре части. Толстые ножки нарежьте поперек ломтиками толщиной 2–3 см, а тонкие – вдоль на две или на четыре части. Мелкие грибы можно сушить целиком.

Грибы уложите в один слой на решетку или покрытый бумагой противень и поместите в духовку. В начале сушки температуру поддерживайте на уровне 45–50 °C, затем повысьте до 70–75 °C. Если температура будет превышать 95 °C, вкус грибов значительно ухудшится. При очень высокой температуре грибы будут не сушиться, а печься.

В процессе сушки подставку с грибами рекомендуется 2–3 раза вынуть из духовки, чтобы проветрить грибы, тогда у сушеных грибов будет светлый цвет. Сушка грибов в один прием продолжается 7–12 часов.

Грибы готовы, если при нажатии на них сок не выделяется, сами грибы остаются упругими и не ломаются. Пересушенные грибы сильно крошатся.

Сушеные грибы храните в банках, бумажных пакетах или коробках в сухом прохладном месте не более 1 года.

Перед употреблением сушеные грибы промойте и замочите в холодной воде на 2–3 часа. Варите грибы в той же воде.

Если сушеные грибы положить в морозильную камеру, то срок их хранения значительно увеличится.





Лисички и маслята соленые

На 1 кг лисичек и маслят:

20 г соли

150 г воды

3–4 горошины черного перца

½ корня хрена

4–5 веточек укропа

5–6 листьев смородины

1 Лисички зачистите от загрязнений, промойте. Маслята бланшируйте 2–3 минуты в подсоленной и подкисленной воде (20 г соли и 2 г лимонной кислоты на 1 л воды), затем охладите в холодной воде, со шляпок снимите кожицу.

2 В кипящей воде растворите соль, положите в рассол грибы и варите их 15–20 минут при слабом кипении. Грибы готовы, когда они опустятся на дно, а рассол станет почти прозрачным.

3 Корень хрена нарежьте кусочками, чеснок – ломтиками и уложите в банки. Добавьте перец, укроп и листья смородины.

4 Грибы быстро охладите до 40 °С и разложите в банки, наполняя их на 1 см ниже уровня горлышка. Установите гнет и оставьте на 2–3 дня в теплом месте. После этого вынесите банки в холодное помещение. Через 30–40 дней грибы будут готовы.





Вешенки соленые

На 1 кг вешенок:

60 г соли
500 г воды
по 4 горошины черного и душистого перца
2 зонтика укропа
3 зубчика чеснока
1 лавровый лист
3 бутона гвоздики

1 Для рассола в кипящей воде растворите соль, добавьте пряности и зелень, кипятите 5 минут. Рассол процедите.

2 Вешенки варите 5–10 минут, откиньте на дуршлаг.

3 Грибы уложите в стерилизованные банки и залейте рассолом.

4 Закройте банки полиэтиленовыми крышками, поставьте в прохладное место.

5 Грибы будут готовы к употреблению через 7 дней. Для более длительного хранения в рассол добавьте столовый уксус из расчета: 1 столовая ложка на 1 л рассола.





Грибное ассорти

На 500 г рыжиков:

500 г сыроежек
40 г соли

1 Очищенные и промытые грибы, чередуя, уложите в посуду, пересыпая солью. Накройте чистой тканью, положите деревянный кружок, установите на него гнет.

2 Через 2–3 суток, когда грибы уплотнятся и выделят сок, к ним можно добавить новую партию грибов, соблюдая тот же порядок укладки и количество соли.

3 Грибы обязательно должны быть покрыты образовавшимся рассолом; если его недостаточно, можно добавить солевой раствор, приготовленный из расчета: 20 г соли на 1 л воды.

4 Как только грибы осядут, вынесите их на холод.

5 Храните на холоде.





Моховики консервированные

На 1 кг моховиков:

30 г соли
4–5 горошин душистого перца
2–3 бутона гвоздики
2 лавровых листа
2 звездочки бадьяна
уксусная эссенция

1 У крупных грибов отрежьте ножки, нарежьте их поперек кусочками длиной 2–3 см. Крупные шляпки разрежьте на несколько частей. Мелкие грибы консервируйте целиком.

2 В кипящую воду положите пряности, всыпьте соль, доведите рассол до кипения. Шляпки и ножки варите при слабом кипении по отдельности 15–20 минут. Если грибы были сварены правильно, отвар будет почти прозрачным.

3 Грибы вместе с отваром (шляпки и ножки по отдельности) разложите в литровые банки, заполняя их до половины, добавьте в каждую по 1 чайной ложке эссенции, затем заполните доверху, перемешайте ложкой.

4 Закройте банки полиэтиленовыми крышками или плотной бумагой.

5 Храните грибы на холоде.



Шампиньоны консервированные

На 1 кг шампиньонов:

30 г соли

1 ч. ложка уксусной эссенции

4–5 горошин душистого перца

2–3 бутона гвоздики

2 лавровых листа

2 звездочки бадьяна

1 У шампиньонов отрежьте ножки. Крупные шляпки разрежьте на несколько частей, мелкие грибы консервируйте целиком.

2 В кипящую воду положите пряности, всыпьте соль, доведите рассол до кипения. Добавьте подготовленные грибы, варите их 8–10 минут при слабом кипении.

3 Грибы откиньте на дуршлаг, затем переложите в посуду. Уксусную эссенцию разведите небольшим количеством грибного отвара, равномерно полейте смесью грибы, перемешайте.

4 Горячие шампиньоны вместе с жидкостью разложите в банки, закройте их полиэтиленовыми крышками.

5 Храните на холоде.





Грузди консервированные

На 2 кг груздей:

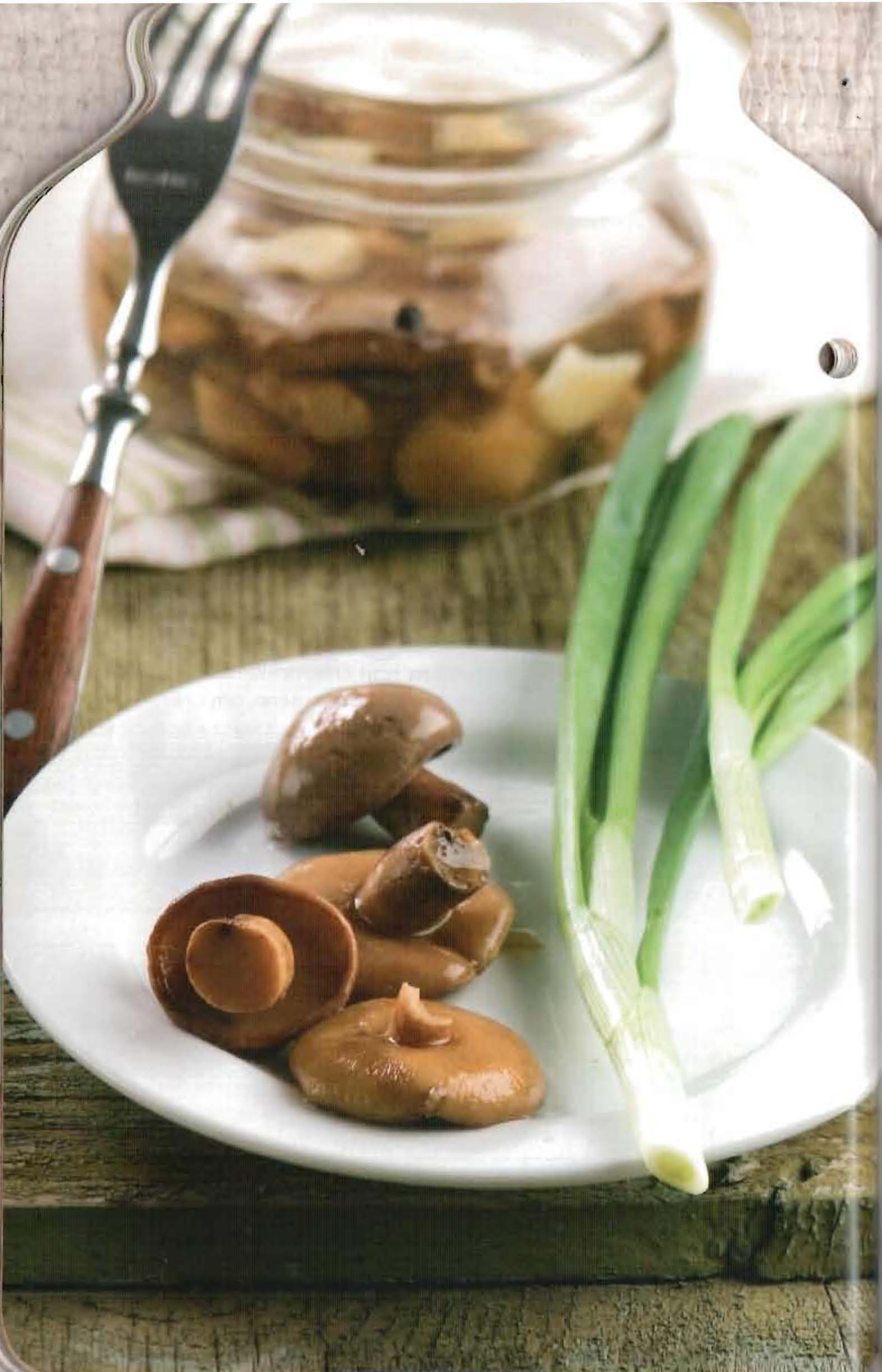
1 л воды
2 ст. ложки 9%-го уксуса
1 ч. ложка душистого перца горошком
¼ палочки корицы
3 лавровых листа

1 Грузди бланшируйте в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) 5–7 минут, быстро охладите в проточной воде.

2 Воду доведите до кипения, добавьте пряности, грибы, варите их при слабом кипении до тех пор, пока они не опустятся на дно. Влейте уксус.

3 Горячие грибы вместе с жидкостью разложите в вымытые и ошпаренные банки, закройте их полиэтиленовыми крышками.

4 Храните на холоде.





Маслята маринованные

На 2 кг маслят:

1 л воды

50 г соли

70–100 г сахара

200 мл яблочного или 100 мл 5%-го уксуса

6 горошин душистого перца

1 лавровый лист

1 г корицы

1 Для маринада в кипящей воде растворите соль и сахар, добавьте пряности, кипятите 5 минут. Рассол процедите, вновь доведите до кипения, влейте уксус.

2 Со шляпок маслят снимите кожицу. Мелкие грибы маринуйте целиком. У крупных – отделите шляпки от ножек, и те и другие нарежьте кусочками, маринуйте по отдельности.

3 Подготовленные грибы уложите в дуршлаг, несколько раз опустите в холодную воду, дайте ей стечь, затем сразу опустите в кипящую подсоленную воду. Варите 7–10 минут, откиньте на дуршлаг и промойте горячей водой.

4 Грибы залейте горячим маринадом, варите до тех пор, пока грибы не осядут на дно.

5 Грибы переложите в сухие нагретые банки, наполняя их на 1 см ниже уровня горлышка, залейте маринадом, охладите. Храните на холоде.





Опята маринованные

На 2 кг опят:

1 л воды
50 г соли
70–100 г сахара
100 мл 5%-го уксуса
6 горошин черного перца
2–3 зонтика укропа

1 Подготовленные грибы варите в кипящей подсоленной воде (30 г соли на 1 кг грибов) 10–15 минут. Откиньте на дуршлаг, промойте горячей водой.

2 Для маринада в кипящей воде растворите соль и сахар, добавьте перец и укроп, кипятите 5 минут. Рассол процедите, вновь доведите до кипения, влейте уксус.

3 Вареные грибы залейте горячим маринадом и варите при слабом кипении до тех пор, пока они не осядут на дно.

4 Разложите грибы в сухие прогретые банки, залейте маринадом, охладите. Горлышки банок оберните пергаментом и обвяжите ниткой.

5 Храните в прохладном месте.



Грибная смесь маринованная

На 2 кг смеси грибов:

1 л воды
50 г соли
70–100 г сахара
200 мл яблочного уксуса
6 горошин черного перца
2–3 зонтика укропа

1 Для маринования подходят любые мелкие грибы в любом соотношении.

2 Подготовленные грибы варите в кипящей подсоленной воде (30 г соли на 1 кг грибов) 8–10 минут, откиньте на дуршлаг, промойте горячей водой.

3 Для маринада в кипящей воде растворите соль и сахар, добавьте перец и укроп, кипятите 5 минут. Рассол процедите, вновь доведите до кипения, влейте уксус.

4 Вареные грибы залейте горячим маринадом и варите при слабом кипении до тех пор, пока грибы не осядут на дно.

5 Разложите грибы в сухие прогретые банки, заполняя их на 1 см ниже уровня горлышка, залейте маринадом так, чтобы он полностью покрывал грибы, охладите.

6 Горлышки банок оберните пергаментом и обвяжите ниткой. Храните на холоде.





Грибы, маринованные с луком

На 2 кг грибов:

2–3 головки репчатого лука
1 л воды
50 г соли
70–100 г сахара
100 мл 5%-го уксуса
1–2 лавровых листа
6 горошин черного перца
2–3 зонтика укропа

1 Подготовленные грибы варите в кипящей подсоленной воде (30 г соли на 1 кг грибов): шляпки – 8–10 минут, ножки – 15–20 минут. Откиньте на дуршлаг, промойте горячей водой. Лук нарежьте тонкими кольцами.

2 Для маринада в кипящей воде растворите соль и сахар, добавьте перец, лавровый лист и укроп, кипятите 5 минут. Рассол процедите, доведите до кипения, влейте уксус.

3 Грибы залейте горячим маринадом и варите при слабом кипении до тех пор, пока они не осядут на дно.

4 В сухие прогретые банки, чередуя, слоями уложите грибы и кольца лука, при этом верхний слой должен быть из грибов, залейте маринадом. Банки стерилизуйте:

- пол-литровые – 30 минут
- литровые – 40–45 минут

5 Горлышки банок оберните пергаментом и обвяжите ниткой или закройте полиэтиленовыми крышками.



Лисички
в кислой заливке

На 2 кг лисичек:

750 мл воды
250 мл 8%-го уксуса
20–30 г соли
3–6 лавровых листьев
3 ч. ложки зерен горчицы
по 1 ч. ложке горошин душистого и черного перца
½ ч. ложки семян тмина
½ ч. ложки тертого мускатного ореха

1 Для заливки в кипящей воде растворите соль, процедите, влейте уксус.

2 В банки уложите пряности, затем подготовленные грибы, заполняя банки на 1,5 см ниже уровня горлышка, залейте их горячей заливкой.

3 Банки с грибами пастеризуйте при 90 °C:

- пол-литровые – 30 минут
- литровые – 40–50 минут

4 Банки закройте полиэтиленовыми крышками, дайте остыть.

5 Храните грибы на холоде.

Если нет возможности пастеризовать грибы, необходимо повысить кислотность заливки. Для этого на 1 л воды возьмите 1 л 8%-го уксуса, при этом количество соли не меняется.





Грибы белые
в кисло-сладкой заливке

На 2 кг белых грибов:

750 мл воды
250 мл 8%-го уксуса
20–30 г соли
80 г сахара
3–6 лавровых листьев
3 ч. ложки зерен горчицы
по 1 ч. ложке горошин душистого и черного перца
3 веточки укропа
½ корня хрена

1 Для заливки в кипящей воде растворите соль и сахар, процедите, влейте уксус.

2 В банки уложите пряности, зелень и корень хрена, нарезанные кусочками, затем подготовленные грибы, заполняя банки на 1,5 см ниже уровня горлышка. Влейте горячую заливку.

3 Банки с грибами пастеризуйте при 90 °C:

- пол-литровые – 30 минут
- литровые – 40–50 минут

4 Банки закройте полиэтиленовыми крышками, дайте остыть.

5 Храните грибы на холоде.





Грибы квашеные

На 2 кг грибов:

1 л воды

50–60 г соли

10–12 г сахара

20 г молочной сыворотки

1 Для квашения подходят белые грибы, лисички, подосиновики, подберезовики, маслята, опята, рыжики и волнушки. Грибы каждого вида желательно квасить отдельно.

2 Крупные грибы разрежьте на части, мелкие готовьте целиком. Отварите грибы в подсоленной и подкисленной воде (20 г соли и 6 г лимонной кислоты на 0,8 л воды) до готовности, то есть до полного оседания грибов на дно кастрюли. Варите грибы на слабом огне, осторожно помешивая и снимая пену. Грибы откиньте на дуршлаг.

3 Для заливки в кипящей воде растворите соль и сахар, охладите до 40 °С, влейте сыворотку, перемешайте.

4 Грибы уложите в банки, залейте приготовленной заливкой.

5 Наполненные банки закройте полиэтиленовыми крышками, выдержите трое суток в теплом месте, после чего вынесите на холод.





Грибы
в томатном соусе

На 1 кг грибов:

20 г соли
50 г сахара
200 г томатной пасты
200 мл воды
40 мл 5%-го уксуса
4 лавровых листа

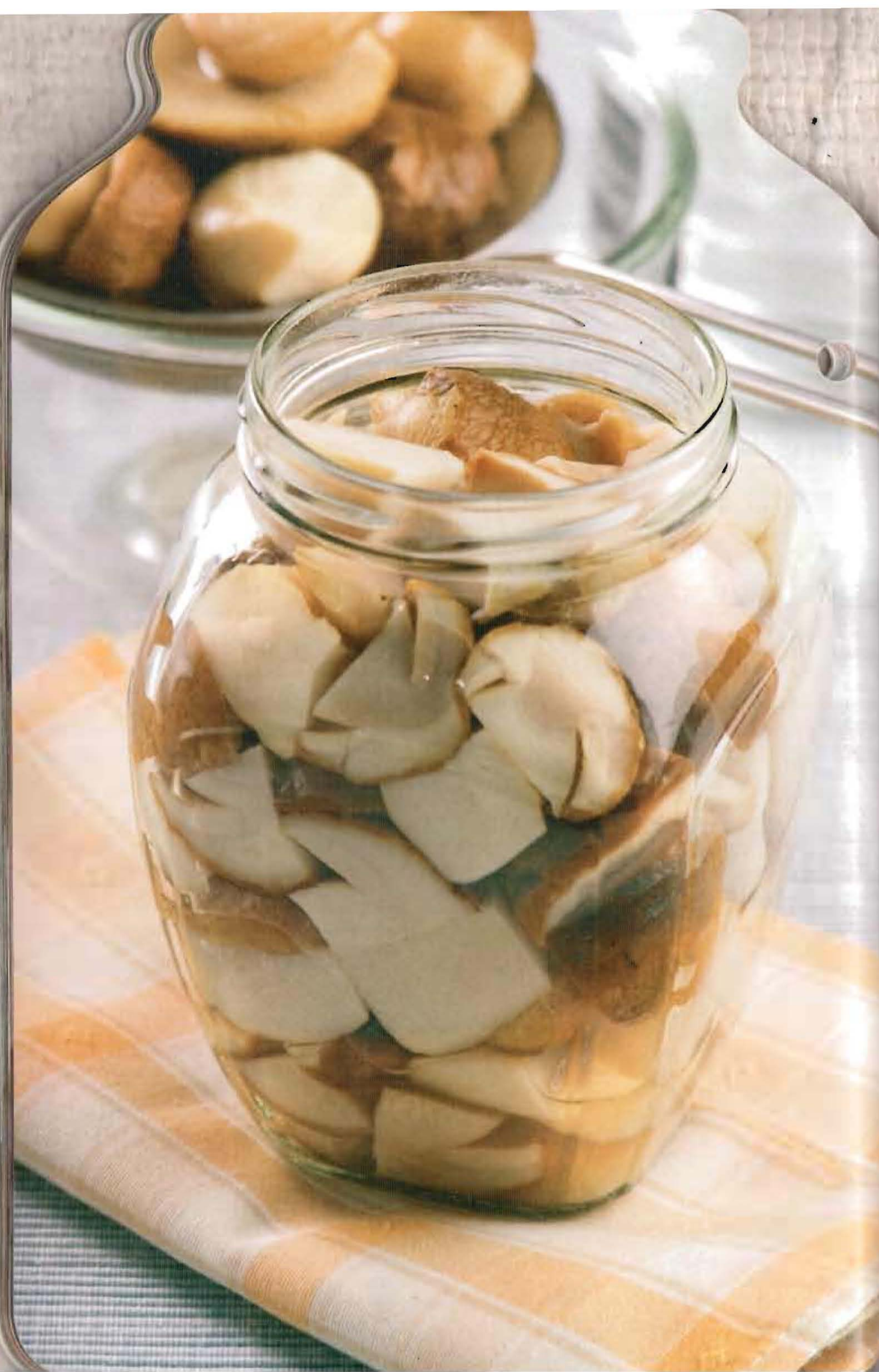
1 Для этого вида консервов подойдут белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, рыжики, лисички, шампиньоны.

2 Подготовленные грибы варите в подсоленной и подкисленной воде (20 г соли и 4 г лимонной кислоты на 1 л воды) при слабом кипении, осторожно помешивая. Как только грибы осядут на дно посуды, снимите их с огня, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь.

3 В горячей воде растворите соль и сахар, разведите смесью томатную пасту. Грибы залейте соусом, добавьте уксус, лавровый лист, тушите 5 минут, затем сразу разложите в сухие прогретые банки.

4 Банки закройте полиэтиленовыми крышками, дайте остыть.

5 Храните грибы в холодном месте.





Грибы для жаренья

На 1 кг грибов:

50 г соли

2 ч. ложки 9%-го уксуса

1 Очищенные и промытые трубчатые грибы (белые, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики) нарежьте кусочками, пересыпьте солью, полейте уксусом, тщательно перемешайте.

2 Разложите грибы по банкам, стерилизуйте:

- пол-литровые – 30 минут
- литровые – 40 минут

3 Банки закройте полиэтиленовыми крышками, дайте остыть.

4 Храните грибы на холоде.





Лисички жареные

На 1 кг лисичек:

100 г растительного масла
соль

1 Подготовленные лисички варите в подсоленной и подкисленной воде (20 г соли и 2 г лимонной кислоты на 1 л воды) 5 минут.

2 Грибы откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь.

3 Грибы обжарьте на растительном масле до готовности, посолите по вкусу, плотно уложите в прогретые банки.

4 Закройте банки полиэтиленовыми крышками, дайте остыть.

5 Храните грибы на холоде.





Грибы белые, жаренные в сухарях

На 1 кг белых грибов:

500 г молотых сухарей

500 г растительного масла

1 Крупные, но не переросшие грибы очистите, нарежьте ломтиками, посолите.

2 Ломтики грибов запанируйте в молотых сухарях, обжарьте на масле и сразу плотно уложите в прогретые банки, заполняя их на 1,5 см ниже уровня горлышка.

3 Стерилизуйте банки в зависимости от емкости 30–40 минут, закройте стеклянными или полиэтиленовыми крышками и дайте остыть.

4 Храните грибы в холодном месте.





Грибы тушеные

На 1 кг грибов:

350 г растительного или сливочного масла

100 г репчатого лука

15 г соли

по 10 горошин душистого и черного перца

1–2 лавровых листа

1 Тушить рекомендуется белые грибы, подберезовики, подосиновики, опята, маслята, шампиньоны.

2 Крупные грибы нарежьте кусочками, мелкие – тушите целиком. Подготовленные грибы варите в подсоленной и подкисленной воде (20 г соли и 3 г лимонной кислоты на 1 л воды) 4–5 минут, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь.

3 Лук нарежьте полукольцами, обжарьте на части масла. Добавьте грибы и тушите их с добавлением пряностей до готовности.

4 Горячие грибы разложите в прогретые банки, закройте стеклянными или полиэтиленовыми крышками, дайте остыть.

5 Храните грибы на холоде.





Икра грибная

На 1 кг грибов:

200 г воды
10 г соли
4 г лимонной кислоты
100 г растительного масла
20 г порошка горчицы
100 мл 5%-го уксуса
молотый черный перец

1 В кипящей воде растворите соль и лимонную кислоту, добавьте подготовленные грибы, варите их при слабом кипении, постоянно помешивая и снимая пену.

2 Как только грибы опустятся на дно, откиньте их на дуршлаг, промойте холодной водой и дайте ей стечь.

3 Грибы пропустите через мясорубку или мелко нарежьте ножом. Приготовленную массу прогревайте 15 минут, заправьте растительным маслом, горчицей, разведенной уксусом, поперчите по вкусу.

4 Горячую икру разложите в чистые сухие банки, накройте их пергаментом, обвяжите ниткой.

5 Храните икру на холоде.





Икра грибная пряная

На 1 кг грибов:

200 г воды
40 г соли
500 г репчатого лука
280 г растительного масла
60 мл 5%-го уксуса
по 1 пучку зелени петрушки и укропа
1 пучок кинзы

1 В кипящей воде растворите соль, добавьте подготовленные грибы, варите их при слабом кипении, постоянно помешивая и снимая пену.

2 Как только грибы опустятся на дно, откиньте их на дуршлаг и промойте холодной водой.

3 Грибы пропустите через мясорубку или мелко порубите ножом. Лук нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на части масла до золотистого цвета, смешайте с грибной массой. Добавьте оставшееся масло и обжаривайте вместе еще 15 минут, влейте уксус, положите мелко рубленную зелень, перемешайте.

4 Икру разложите по банкам, стерилизуйте:

- пол-литровые – 40 минут
- литровые – 50 минут

5 Закройте банки стеклянными или полиэтиленовыми крышками.

6 Храните икру на холоде.





Солянка с опятами

На 500 г мелких опят:

2 кг белокочанной капусты

1 кг сладкого перца

500 г репчатого лука

50 г зелени петрушки

100 г растительного масла

250 мл 9%-го уксуса

1–2 лавровых листа

4–5 горошин душистого перца

4 бутона гвоздики

молотый черный перец

соль

1. Подготовленные грибы варите в подсоленной воде 25–30 минут, откиньте на дуршлаг.

2. Овощи нашинкуйте, соедините с грибами, тушите на масле до готовности, посолив, поперчив по вкусу. За 5 минут до готовности добавьте лавровый лист, душистый перец и гвоздику. В конце приготовления влейте уксус, перемешайте.

3. Солянку разложите по прогретым банкам. Пастеризуйте банки:
   - пол-литровые – 40 минут
   - литровые – 50 минут

4. Банки закройте полиэтиленовыми крышками.

5. Храните солянку в холодном месте.





Салат грибной

На 1 кг грибов:

1 кг моркови

1 кг помидоров

1 кг репчатого лука

500 г растительного масла

100 г зелени укропа

1 ст. ложка 9%-го уксуса

2 лавровых листа

молотый черный перец

соль

1 Грибы (лучше грузди) крупно нарежьте и отварите в подсоленной воде, охладите.

2 Помидоры нарежьте дольками, репчатый лук – кольцами, морковь натрите на терке.

3 Овощи соедините, посолите, поперчите, заправьте растительным маслом. Тушите овощи 30 минут при слабом нагреве, затем добавьте мелко нарезанную зелень укропа, лавровый лист, влейте уксус, перемешайте и прогревайте еще 10 минут.

4 Салат разложите в банки, закройте их пергаментом или полиэтиленовыми крышками.

5 Храните на холоде.





Салат грибной с перцем

На 1,5 кг грибов:

1 кг сладкого перца
500 г репчатого лука
700 г моркови
500 г растительного масла
молотый красный перец
соль

1 Подготовленные грибы нарежьте кусочками, лук – полукольцами. Сладкий перец нашинкуйте соломкой, морковь натрите на терке.

2 Грибы вместе с луком обжаривайте на части масла 10 минут, добавьте тертую морковь, через 10 минут – сладкий перец.

3 Влейте оставшееся масло, тушите овощи с грибами в собственном соку на слабом огне 20–30 минут, посолите, поперчите по вкусу.

4 Горячую массу разложите по банкам, закройте их пергаментом или полиэтиленовыми крышками, дайте остыть.

5 Храните на холоде.





Грибной концентрат

На 1 кг грибов:

500 г воды
60 г соли

1 Очищенные и промытые грибы мелко нарежьте, залейте 300 г воды, добавьте соль и варите под крышкой на слабом огне до размягчения. Затем влейте оставшуюся воду, варите грибы еще 15 минут.

2 Вареные грибы вместе с отваром измельчите блендером, переложите массу в широкую кастрюлю и выпаривайте, пока масса слегка не загустеет.

3 Горячую массу разлейте по пол-литровым банкам, заполняя их на 1 см ниже уровня горлышка.

4 Банки прикройте крышками, стерилизуйте 40 минут.

5 Через 2 дня проведите вторую стерилизацию (45 минут), для длительного хранения – еще через 2 дня – третью стерилизацию (также 45 минут).

6 Храните концентрат в холодном месте.

Содержание

Грибы натуральные 7
Грибы замороженные 9
Грибы вареные замороженные 11
Грибы сушеные 13
Лисички и маслята соленые 15
Вешенки соленые 17
Грибное ассорти 19
Моховики консервированные 21
Шампиньоны консервированные 23
Грузди консервированные 25
Маслята маринованные 27
Опята маринованные 29
Грибная смесь маринованная 31
Грибы, маринованные с луком 33
Лисички в кислой заливке 35
Грибы белые в кисло-сладкой заливке 37
Грибы квашеные 39
Грибы в томатном соусе 41
Грибы для жаренья 43
Лисички жареные 45
Грибы белые, жаренные в сухарях 47
Грибы тушеные 49
Икра грибная 51
Икра грибная пряная 53
Солянка с опятами 55
Салат грибной 57
Салат грибной с перцем 59
Грибной концентрат 61

Для записей

УДК 641.5
ББК 36.99
Г82

Лучшие рецепты домашних заготовок
Издание для досуга

ГРИБЫ

Текст на с. 4, 5 подготовила Юлия Васильева
Автор-составитель С. Е. Першина

Ответственный редактор М. В. Васильева
Научный редактор И. Г. Ройтенберг
Главный художник Т. В. Сырникова
Дизайн – Е. И. Чумак

Блюда и иллюстрации – фотостудия издательства «Аркаим»
Фотограф К. А. Шевчик
Стилист Е. Б. Брюхина

Подписано в печать 28.05.09. Формат 60×90/16
Усл. печ. л. 4,0. Заказ № 0582

ООО «Издательский дом «Аркаим»
454091, г. Челябинск, ул. Карла Маркса, 38, оф. 413

Отпечатано в ЗАО «Типография Автограф»
454090, г. Челябинск, ул. Постышева, 2

ISBN 978-5-8029-2524-9 (ИД «Аркаим»)
ISBN 978-5-87107-171-7 (ИД «Комсомольская правда»)

© ООО «Издательский дом «Аркаим», 2009
© ООО «Издательство «Аркаим», 2009
© ЗАО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2009
125993, г. Москва, Старый Петровско-Разумовский проезд, 1/23, стр. 1

грибы

Грибы – и свежие, и консервированные – всегда считались деликатесом. Грибы соленые, маринованные и жареные, грибная икра и солянка с опятами, маринованные маслята и лисички, соленые грузди и шампиньоны – в книге вы найдете простые и понятные рецепты заготовок грибов на любой вкус…

Собери всю коллекцию от КП:


домашние вина и наливки


абрикосы и сливы


смородина, крыжовник и К°


малина и вишня


яблоки и груши


перец и баклажаны


клубника


огурцы


помидоры


кабачки


капуста



КОМСОМОЛЬСКАЯ ПРАВДА